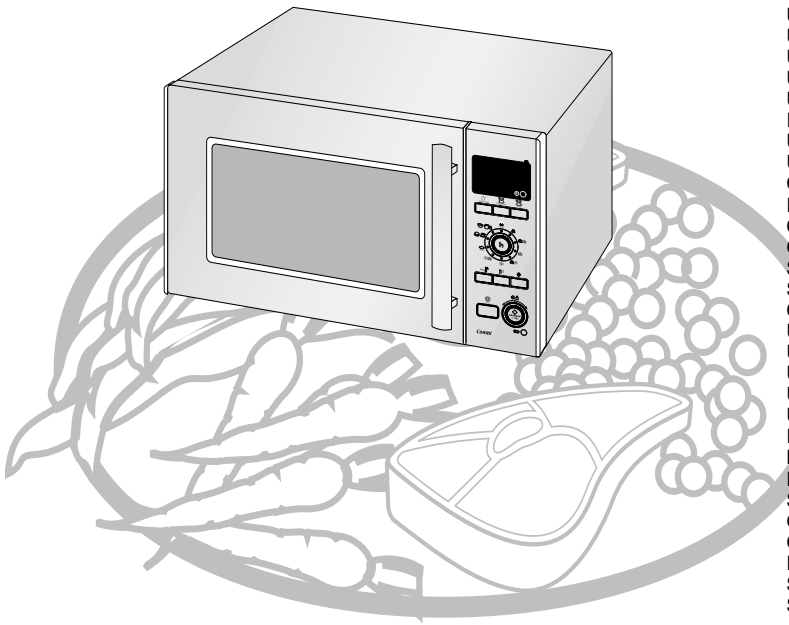
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

CE1350 / CE1351T
CE1352M / CE1353F



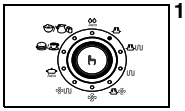
Guida di riferimento rapida 2
Uso della funzione Pulizia a vapore 2
Pannello di controllo 3
Forno 3
Accessori 3
Uso della Guida di istruzioni 4
Precauzioni di sicurezza 5
Installazione del forno a microonde 6
Impostazione dell'ora 6
Funzionamento del forno a microonde 7
Selezione della lingua del display 7
Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde 7
Istruzioni in caso di dubbi o problemi 8
Cottura/Riscaldamento 8
Livelli di potenza e modifiche dei tempi 9
Interruzione della cottura 9
Regolazione del tempo di cottura 9
Uso della funzione Cottura a vapore 10
Uso della funzione Cottura automatica 10
Uso della funzione Scongelamento automatico 11
Uso della funzione Snack 12
Uso della funzione Cottura a vapore automatica 13
Uso della funzione Fermentazione 15
Impostazioni della funzione Fermentazione 15
Uso del piatto per crostate 16
Uso della griglia quadrata in metallo e del vassoio 16
Cottura a più fasi 18
Preriscaldamento rapido del forno 18
Cottura per convezione 19
Grigliatura 19
Scelta della posizione dell'elemento di riscaldamento 20
Scelta degli accessori 20
Cottura con girarrosto 21
Uso dello spiedo multiplo verticale 21
Uso combinato di microonde e grill 22
Uso combinato di microonde e convezione 22
Uso combinato di convezione e grill 23
Uso della funzione Deodorante 23
Funzione Arresto manuale della piastra girevole 23
Blocco di sicurezza del forno a microonde 24
Disattivazione dei segnali acustici 24
Selezione e modifica dell'unità di peso 24
Guida ai materiali di cottura 25
Guida alla cottura 26
Pulizia del forno a microonde 36
Stoccaggio e riparazione del forno a microonde 37
Specifiche tecniche 37

Codice N.: DE68-02931J

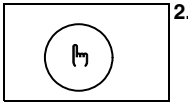
IT

Guida di riferimento rapida

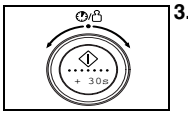
Per cuocere il cibo



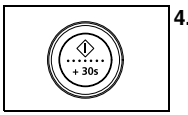
1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Microonde** ( ).



2. Premere il tasto **Selezione** ( ) fino a quando appare il livello di potenza adeguato.



3. Selezionare il tempo di cottura ruotando il **quadrante a scatto**.

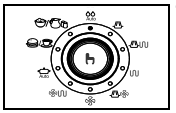


4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la cottura del cibo.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

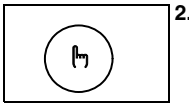
Per aggiungere ulteriori 30 secondi.

Lasciare il cibo nel forno.
Premere il tasto **+30s** ( ) una o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di cottura.

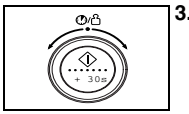
Per scongelare automaticamente il cibo.



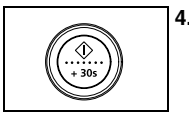
1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Scongelamento automatico** ( ).



2. Premere il tasto **Selezione** ( ) per selezionare la categoria di cibo desiderata.



3. Selezionare il peso ruotando il **quadrante a scatto**.

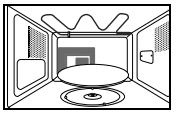


4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia lo scongelamento del cibo.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e il messaggio "ENJOY MEAL" (IL PIATTO È PRONTO) lampeggerà quattro volte Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

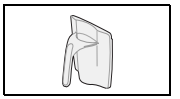
Uso della funzione Pulizia a vapore

Il vapore generato dal sistema di pulizia impregna la superficie del forno. Dopo avere utilizzato la funzione di pulizia a vapore, l'interno del forno può essere pulito con estrema facilità.

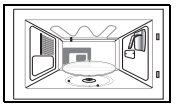
- Utilizzare questa funzione solo dopo che il forno si è completamente raffreddato. (Temperatura ambiente)
- Utilizzare solo acqua normale, non distillata.
- Dopo avere utilizzato la funzione di pulizia a vapore, è consigliabile utilizzare la funzione deodorante.
- Se durante questa operazione lo sportello viene aperto, verrà visualizzato il messaggio "E7".
  (L'acqua nel forno sarà molto calda a causa della funzione di pulizia a vapore).



1. Aprire lo sportello.

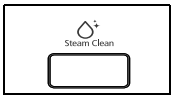


2. Versare l'acqua nell'apposito recipiente fino alla linea indicatrice.
(La linea corrisponde a circa 50ml.)

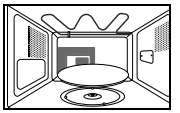


3. Agganciare il recipiente dell'acqua sul lato destro del forno

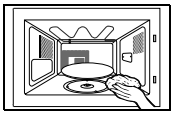
4. Chiudere lo sportello.



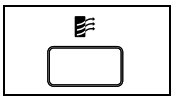
5. Premere il tasto **Steam clean** ( ).
(La lampadina non entra in funzione quando si utilizza questa funzione.)



6. Aprire lo sportello.



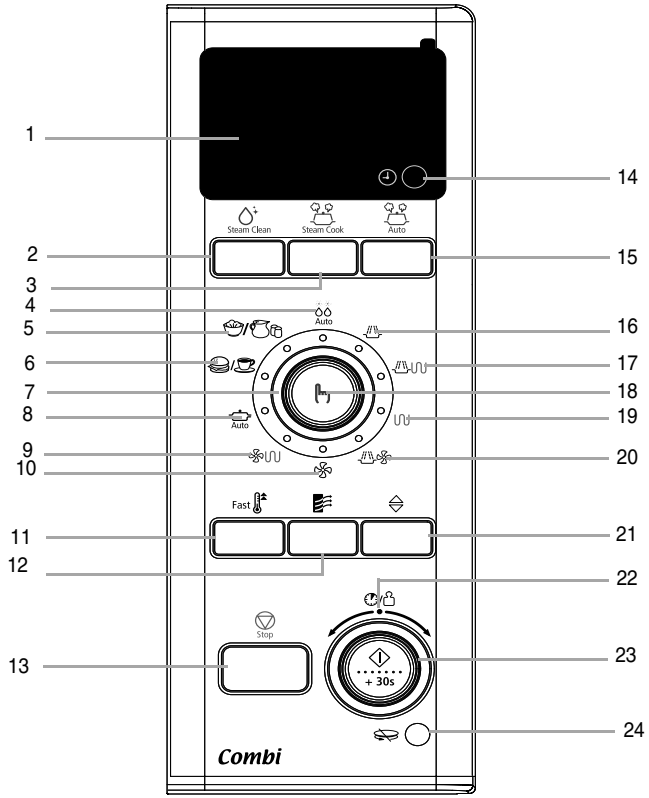
7. Pulire l'interno del forno con un panno asciutto.
Rimuovere la piastra girevole e pulire solo sotto la griglia con carta da cucina.



8. Una volta pulita la cavità del forno, si consiglia di utilizzare la funzione di ventilazione per asciugare completamente il forno.

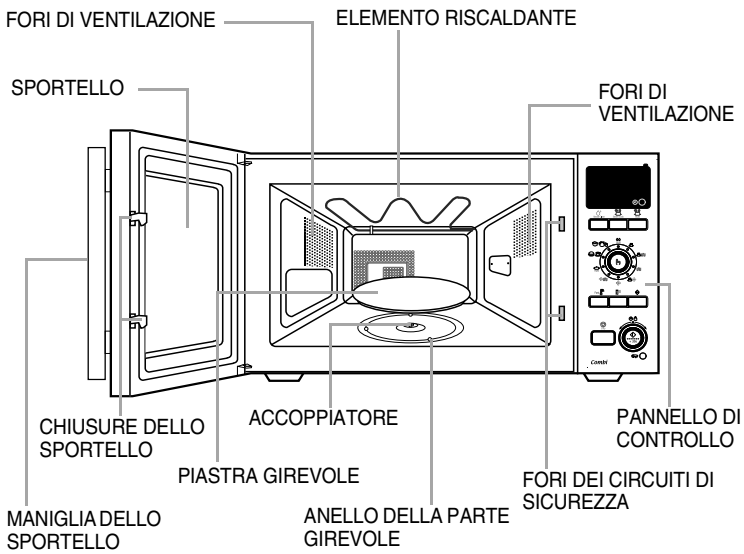
Avvertenza!
- Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato solo in modalità "**Steam Clean**" (Pulizia a vapore).
- Quando si cucinano alimenti non liquidi, rimuovere il recipiente per l'acqua. In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o danni all'apparecchiatura.

Pannello di controllo



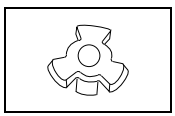
1. DISPLAY
2. TASTO PULIZIA A VAPORE
3. TASTO COTTURA A VAPORE
4. MODALITÀ SCONGELAMENTO AUTOMATICO
5. MODALITÀ FERMENTAZIONE
6. MODALITÀ SNACK
7. QUADRANTE DI IMPOSTAZIONE
8. MODALITÀ COTTURA AUTOMATICA
9. MODALITÀ COMBINATA (CONVEZIONE+GRILL)
10. MODALITÀ CONVEZIONE
11. SELEZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO
12. TASTO FUNZIONE DEODORANTE
13. TASTO ARRESTO/ANNULLA
14. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO
15. TASTO COTTURA A VAPORE AUTOMATICA
16. MODALITÀ MICROONDE
17. MODALITÀ COMBINATA (MICROONDE+GRILL)
18. TASTO DI SELEZIONE
19. MODALITÀ GRILL
20. MODALITÀ COMBINATA (MICROONDE+CONVEZIONE)
21. TASTO PIÙ/MENO
22. QUADRANTE A SCATTO
23. TASTO DI AVVIO
24. TASTO ATTIVAZIONE/ DISATTIVAZIONE PIASTRA GIREVOLE

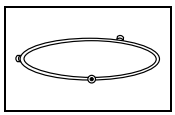
Forno

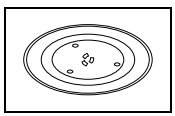


Accessori

A seconda del modello acquistato, vengono forniti vari accessori che è possibile utilizzare in svariati modi.

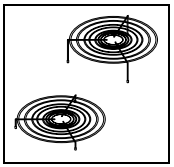




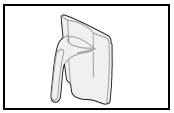


1. **Accoppiatore**, da collocare sull'albero motore alla base del forno.
   Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.
2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.
   Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.
3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.
   Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.

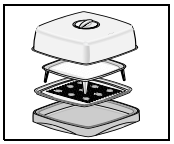
Accessori (continua)



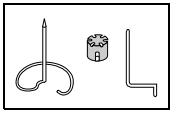
4. Ripiani metallici (superiore e inferiore), da collocare sulla piastra girevole.
Scopo: I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata**.



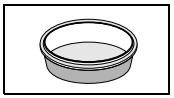
5. Recipiente dell'acqua pulita, da collocare sul lato destro del forno.
Scopo: Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato per la pulizia del forno.



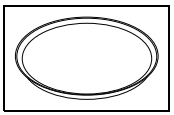
6. Recipiente per cottura a vapore, Piatto per cottura a vapore, Ripiano per cottura a vapore, Coperchio per cottura a vapore da posizionare sulla tavola.
Scopo: Questo dispositivo può essere usato per la cottura a vapore.



7. Girarrosto, accoppiatore barbecue e spiedo, da posizionare sul recipiente in vetro (solo CE1352M/CE1353F).
Scopo: Il girarrosto è uno strumento molto pratico per cuocere polli allo spiedo, in quanto evita di dover girare la carne. Può essere utilizzato per cotture combinate con uso del grill.



8. Recipiente in vetro, da collocare sulla piastra girevole (solo CE1352M/ CE1353F).
Scopo: Il supporto del girarrosto è posizionato sul recipiente in vetro.



9. Piatto per crostate, da collocare sulla piastra girevole (solo CE1351T/ CE1353F).
Scopo: Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto per crostate consente di dorare più uniformemente la parte inferiore dei cibi e di mantenere croccanti torte e pizze.

attenzione!!

- Non utilizzare mai il dispositivo per la cottura a vapore con prodotti o modelli diversi. In caso contrario, potrebbe causare incendi o danneggiare irreparabilmente il prodotto.
- Prima di utilizzare il dispositivo per la cottura a vapore, versarvi almeno 200 ml di acqua.
  Se la quantità di acqua è inferiore a 200 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbero verificarsi incendi o danni irreparabili al prodotto. (Durante la cottura verrà visualizzato il messaggio "LACK OF WATER" (ACQUA INSUFFICIENTE).
- Prestare molta attenzione quando si estrae il dispositivo dopo la cottura. Esiste il rischio di ustioni.
- Il dispositivo può essere usato solo in modalità **"cottura a vapore**" manuale e "**cottura a vapore automatica**".
- Quando si utilizza il dispositivo di cottura a vapore, il coperchio e il piatto devono combaciare perfettamente. (Fare riferimento alle istruzioni)
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del dispositivo non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni

Uso della Guida di istruzioni

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con questo forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori e materiali per cottura***
- ***Suggerimenti utili alla cottura***

L'interno di copertina contiene una guida di riferimento rapida che illustra le tre operazioni di cottura di base:

- ***Cottura (modalità microonde)***
- ***Scongelamento***
- ***Aggiunta di 30 secondi extra, se il cibo non è ben cotto oppure se deve essere ulteriormente riscaldato***

Alla fine di questo manuale sono riportate alcune illustrazioni del forno e soprattutto del pannello di controllo, per aiutare l'utente a trovare con facilità i tasti funzione.
Nelle illustrazioni delle procedure passo a passo vengono utilizzati due simboli.

☛ **Importante** ✉ **Nota**

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non tentare mai di utilizzare il forno quando lo sportello è aperto. Non tentare di manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergenti sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano pulite. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno soffice e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato.
È molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello, dispositivi e superfici di tenuta
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Cavo di alimentazione

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Precauzioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

1. **NON** utilizzare materiali da cucina metallici all'interno del forno a microonde:
   - Contenitori metallici
   - Servizi da tavola con rifiniture in oro o argento
   - Spiedi, forchette, ecc.

   Motivo: Potrebbero generarsi scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.
2. **NON** riscaldare:
   - Bottiglie, barattoli, contenitori sotto vuoto o sigillati. Per es. alimenti per bambini in barattolo
   - Alimenti a tenuta d'aria. Per es. uova, noci nel guscio, pomodori

   Motivo: l'aumento di pressione potrebbe causarne l'esplosione.
   Suggerimento:rimuovere l'involucro, perforare la buccia, il guscio, ecc.
3. **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto.
   Motivo: le pareti del forno potrebbero danneggiarsi.
   Suggerimento:lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.
4. **NON** coprire le aperture di ventilazione posteriori con panno o carta.
   Motivo: la stoffa o la carta potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno.
5. Utilizzare **SEMPRE** guanti da forno quando si estraggono i piatti.
   Motivo: alcuni piatti assorbono le microonde e il calore si trasmette dal cibo al piatto. Di conseguenza, i piatti potrebbero essere molto caldi.
6. **NON** toccare l'elemento riscaldante o le pareti interne del forno.
   Motivo: il calore delle pareti potrebbe essere tale da ustionare la pelle, anche se la cottura è già terminata e anche se all'apparenza le pareti non sembrano calde. Non avvicinarsi alle superfici calde. Evitare il contatto tra materiali infiammabili e le aree interne del forno. Lasciare che il forno si raffreddi.
7. Per ridurre il rischio di incendi nella cavità del forno
   - Non riporre materiali infiammabili nel forno
   - Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste
   - Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali
   - In caso di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnere l'apparecchiatura oppure scollegarla dalla rete elettrica.
8. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.
   - Dopo lo spegnimento del forno, attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
   - Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.
   - Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.
   - In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
     * Immergere la mano in acqua fredda per almeno 10 minuti.
     * Coprire con un panno pulito e asciutto.
     * Non applicare creme, oli o lozioni.
   - Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.
   - Controllare **SEMPRE** la temperatura del latte o degli alimenti per l'infanzia prima di darli al bambino.
   - Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
   - Durante il riscaldamento a microonde di bevande, esiste il rischio potenziale di bollitura ritardata. Prestare quindi molta attenzione quando si maneggia il contenitore.
9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
   - Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.
   - Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione è danneggiato.
10. Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.
    Motivo: la fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.
11. Mantenere pulito l'interno del forno.
    - Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

    Motivo: le particelle di cibo o gli schizzi d'olio sulle pareti o sul pavimento interno potrebbero danneggiare la verniciatura del forno e ridurne l'efficienza.
12. Durante l'uso, soprattutto in modalità di scongelamento, potrebbero udirsi degli scricchiolii.
    Motivo: questi suoni si verificano quando si modifica elettricamente il livello di potenza. È perfettamente normale.
13. Quando il forno a microonde è acceso senza alcun carico, l'alimentazione si disattivata automaticamente per sicurezza. Dopo 30 minuti il forno potrà essere riutilizzato normalmente.
    - Non preoccuparsi se il forno continua a funzionare anche quando la cottura è terminata.

      Motivo: quando si preme il tasto di arresto oppure si apre lo sportello del forno, dopo che quest'ultimo è stato acceso per alcuni minuti (in modalità MICROONDE, GRILL, CONVEZIONE, MICROONDE+GRILL, MICROONDE+ CONVEZIONE), la ventola si aziona per alcuni minuti, senza attivare il forno (MICROONDE), in modo da raffreddare le parti elettriche interne. A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Durante la cottura o il riscaldamento di alimenti in contenitori di plastica, carta o altri materiali combustibili, è necessario guardare di tanto in tanto il forno.

ATTENZIONE:

Non utilizzare l'apparecchiatura se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate. L'apparecchiatura può essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:

Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:

I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:

I bambini potranno utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE:

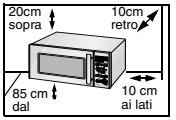
Quando si utilizzano le modalità convezione e cottura combinata, il telaio e lo sportello del forno si riscaldano.

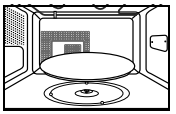
☛ **NON** utilizzare il forno a microonde senza l'accoppiatore, l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

IT

Installazione del forno a microonde

Il forno a microonde può essere installato pressoché ovunque (piani di lavoro o scaffali della cucina, carrelli, tavoli).





1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e ai lati, 20 cm di spazio sopra il forno e una distanza di almeno 85 cm dal pavimento.

2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

☛ **Non** bloccare le aperture di ventilazione, per evitare il surriscaldamento e il conseguente spegnimento automatico del forno. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.

☛ Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50Hz, con messa a terra. I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato.

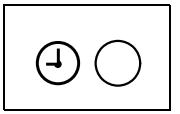
☛ **Non** installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

Impostazione dell'ora

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. L'ora può essere visualizzata in formato a 24 o 12 ore. È necessario impostare l'orologio:

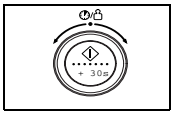
- ***quando si installa per la prima volta il forno a microonde***
- ***dopo una interruzione della corrente elettrica***

✉ Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

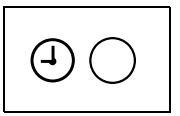


1. **Per visualizzare l'ora a Orologio (🕘) il...** — **Quindi premere il tasto...**

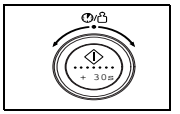
Formato a 12 ore	Una volta
Formato a 24 ore	Due volte



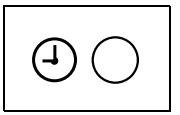
2. Per impostare l'ora, ruotare il **quadrante a scatto**.



3. Premere il tasto **Orologio** (🕘)



4. Ruotare il **quadrante a scatto** per impostare i minuti.



5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Orologio** (🕘) per avviare l'orologio.
Risultato: L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

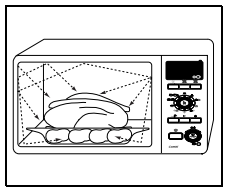
Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse rilasciata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

È possibile utilizzare il forno a microonde per:

- ***Scongelare***
- ***Riscaldare***
- ***Cucinare***

Principi di cottura



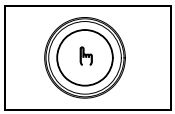
1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. In questo modo, gli alimenti vengono cotti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

☛ Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione del calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

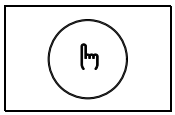
- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento

Selezione della lingua del display

Quando si inserisce per la prima volta il cavo di alimentazione nella presa, oppure dopo un'interruzione di corrente, sul display appare la scritta "HELLO SET LANGUAGE USING SETDIAL" (IMPOSTARE LA LINGUA CON IL QUADRANTE DI IMPOSTAZIONE). A questo punto è possibile selezionare la lingua del display. È possibile scegliere tra inglese, francese, olandese, tedesco, spagnolo, italiano e russo.



1. Ruotare il **quadrante di impostazione** subito dopo avere collegato il cavo di alimentazione del forno a microonde oppure dopo un'interruzione di corrente.
   Risultato: Se si continua a ruotare il **quadrante di impostazione**, le impostazioni verranno visualizzate ciclicamente nel seguente ordine: INGLESE, FRANCESE, OLANDESE, TEDESCO, SPAGNOLO, ITALIANO, RUSSO.



2. Una volta selezionata la lingua, premere il tasto **Seleziona** ( ) per terminare la procedura.

Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, consultare la sezione "Istruzioni in caso di dubbi o problemi" alla pagina successiva.

✉ Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100% - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

- ***Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.***

Premere il tasto **Avvio** (◇) e impostare un tempo di 4 o 5 minuti premendo il tasto **Avvio** (◇) per il numero appropriato di volte.
Risultato: L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere il livello di bollitura.

IT

Istruzioni in caso di dubbi o problemi

La familiarizzazione con una nuova apparecchiatura richiede sempre un po' di tempo. Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite. In questo modo, è possibile risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate ai centri di assistenza.

- Le circostanze indicate di seguito sono assolutamente normali.
  - Formazione di condensa all'interno del forno
  - Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione
- Il cibo non si cuoce
  - Avete impostato correttamente il timer e avete premuto il tasto **Avvio** (◈)?
  - Lo sportello è chiuso?
  - Avete sovraccaricato il circuito elettrico causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?
- Il cibo è cotto troppo o troppo poco
  - E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
  - E' stato scelto il livello di potenza appropriato?
- Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)
  - E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
  - Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
  - Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?
- Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva
  - Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. È perfettamente normale.
    - * Soluzione: Installare il forno lontano da antenne, radio e televisioni.
  - Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display.
    - * Soluzione: Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.
- Il messaggio "E3" indica
  - Il messaggio "E3" viene automaticamente attivato prima che il forno a microonde si surriscaldi. In questo caso, premere il tasto " ⓥ " per passare in modalità di inizializzazione.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro assistenza clienti locale di Samsung.
In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni:

- ***Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno***
- ***Dettagli sulla garanzia***
- ***Una chiara descrizione del problema***

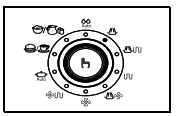
Quindi contattare il proprio rivenditore o il servizio assistenza di SAMSUNG.

Cottura/Riscaldamento

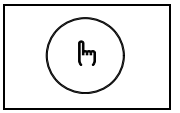
La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

☛ Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

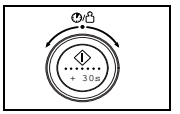
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Microonde** (⫽).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
‖ (cottura a una fase)
⫽ (modalità microonde)

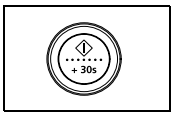


2. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Seleziona**(⎓) fino a quando appare il valore appropriato. Per informazioni dettagliate, consultare la tabella dei livelli di potenza.



3. Selezionare il tempo di cottura ruotando il**quadrante a scatto**.
- Esempio: Per impostare un tempo di cottura di 3 minuti e 30 secondi, ruotare il quadrante verso destra su 3:30.

Risultato: Verrà visualizzato il tempo di cottura.



4. Premere il tasto **Avvio** (◈).
Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine:
- Verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Per conoscere il livello di potenza attuale del forno, premere il tasto **Seleziona** (⎓) . Se si desidera modificare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **Seleziona** (⎓) due o più volte, in modo da selezionare il livello di potenza desiderato.

Avvio rapido:

✉ Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900W), è sufficiente premere il tasto **+30s** (◈). A ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

Livelli di potenza e modifiche dei tempi

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. È possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona…	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

Interruzione della cottura

È possibile interrompere la cottura in ogni momento per:

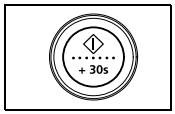
- ***Controllare il cibo***
- ***Girare il cibo o mescolarlo***
- ***Lasciare il cibo a riposo***

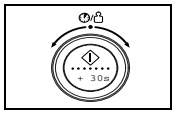
Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire
Temporaneamente	Aprire lo sportello. Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **Avvio** (◇).
Completamente	Premere il tasto **Arresto** (▽). Risultato: La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Arresto** (▽).

Regolazione del tempo di cottura

Come nei metodi di cottura tradizionali, il tempo di cottura può richiedere lievi aggiustamenti, a seconda dei gusti personali e delle caratteristiche degli alimenti. È possibile:

- ***Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.***
- ***Aumentare o ridurre il tempo di cottura rimanente.***





1. Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **+30s**(◇) una volta o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di cottura.
   - Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **+30s**(◇) sei volte.
2. Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura stessa, ruotare il **quadrante a scatto** verso destra o verso sinistra.

IT

Uso della funzione Cottura a vapore

La seguente procedura spiega come cuocere gli alimenti.

☛ Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

attenzione!!

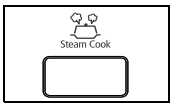
- Non utilizzare mai questo dispositivo con prodotti di diverso modello. In caso contrario, potrebbe causare incendi o danneggiare irreparabilmente il prodotto.
- Prima di utilizzare il dispositivo per cottura al vapore, versare almeno 200 ml di acqua.
  Se la quantità di acqua è inferiore a 200 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbero verificarsi incendi o danni irreparabili al prodotto. (Durante la cottura verrà visualizzato il messaggio "LACK OF WATER" (ACQUA INSUFFICIENTE).
- Prestare molta attenzione quando si estrae il dispositivo dopo la cottura. Esiste il rischio di ustioni.
- Il dispositivo può essere usato solo in modalità di **cottura a vapore** "manuale e "**cottura a vapore automatica**".
- Quando si utilizza il dispositivo di cottura a vapore, il coperchio e il piatto devono combaciare perfettamente. (Fare riferimento alle istruzioni)
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del dispositivo non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni

1. Versare circa 500 ml di acqua nel recipiente per la cottura a vapore.

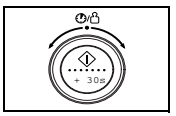
2. Collocare il piatto per la cottura a vapore sul recipiente e posizionare il cibo sul piatto.

3. Coprire con l'apposito coperchio e aprire lo sportello.

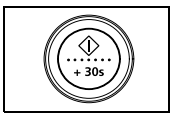
4. Inserire il dispositivo per la cottura a vapore al centro della piastra girevole.
Chiudere lo sportello.



5. Premere il tasto **Steam Cook** ( ).



6. Selezionare il tempo di cottura ruotando il**quadrante a scatto**.
Il tempo massimo è 60 minuti.



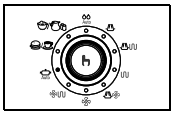
7. Premere il tasto **Avvio** (◊).

Uso della funzione Cottura automatica

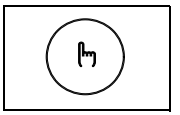
Le cinque funzioni di Cottura automatica ( ) consentono di utilizzare alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare il numero delle porzioni ruotando il quadrante a scatto.

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

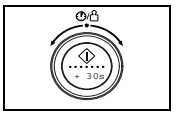
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.



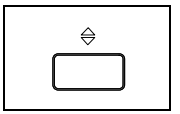
1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Cottura automatica**( ).



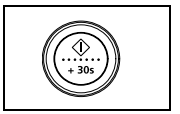
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Selezione** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare il numero delle porzioni ruotando il **quadrante a scatto**.



4. Se necessario, aumentare o diminuire il tempo di cottura premendo i tasti **Più/Meno** ( ).



5. Premere il tasto **Avvio** (◊).
Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e il messaggio "ENJOY MEAL" (IL PIATTO È PRONTO) lampeggerà quattro volte Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Uso della funzione Cottura automatica (continua)

La tabella seguente illustra i vari programmi di cottura automatica, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.
I programmi 1 e 2 si avvalgono di una combinazione di microonde e grill.
Il programma 3 funziona solo con l'energia a microonde.
I programmi 4 e 5 si avvalgono di una combinazione di microonde e convezione.

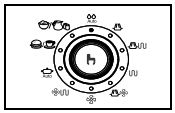
Codice	Alimento	Dimensioni della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Patate in camicia**	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 min	Utilizzare patate della stessa grandezza e peso (circa 200 g cad.). Lavarle e, senza togliere la buccia, bucherellarne la superficie con una forchetta. Mettere 2 patate una davanti all'altra; se le patate sono 4 o 6 disporle in cerchio sul ripiano superiore. Girarle quando il forno emette un segnale acustico.
2.	**Pezzi di pollo**	200-300g 400-500g 600-700g 800-900g	3 min.	Spennellare d'olio i pezzi di pollo e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore con il lato della pelle rivolto verso il basso. Girarli quando il forno emette un segnale acustico.
3.	**Alimenti precotti (surgelate)**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
4.	**Pizza surgelata**	300 g 400 g 500 g	-	Collocare la pizza congelata sul ripiano superiore.
5.	**Panini surgelati**	100-150 g (2 pezzi) 200-250 g (4 pezzi) 300-350 g (6 pezzi) 400-450 g (8 pezzi)	3 – 5 min.	Collocare da 2 a 6 panini surgelati (-18°C) in cerchio sul ripiano inferiore. Distribuire gli 8 panini surgelati sui ripiani inferiore e superiore. Questo programma è adatto per prodotti di panetteria di piccole dimensioni, come panini, ciabatte e piccole baguette.

Uso della funzione Scongelamento automatico

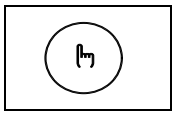
La funzione Scongelamento automatico ( ) consente di scongelare bistecche/costolette/carne trita/pezzi di pollo, tranci di carne, pollo, pesce, pane e dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

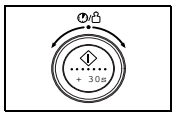
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.



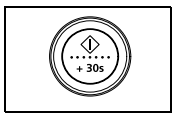
1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Scongelamento automatico** ( ).



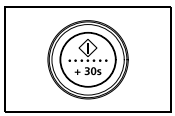
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Selezione** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare il peso dell'alimento ruotando il **quadrante a scatto**.



4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato:
- Il cibo inizierà a scongelarsi.
- Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.



5. Premere di nuovo il tasto **Avvio** ( ) per terminare lo scongelamento.
Risultato: A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e il messaggio "ENJOY MEAL" (IL PIATTO È PRONTO) lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

☛ È anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per eseguire questa operazione, selezionare la funzione microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Scongelamento" a pagina pagina 29.

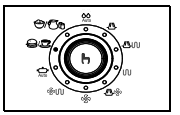
Uso della funzione Scongelamento automatico (continua)

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto in ceramica.

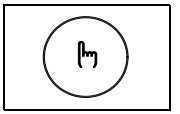
Codice	Alimento	Dimensioni-della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Bistecche/ Costolette/ Carne macinata/ Pezzi di pollo**	200-1200g	10-60 min.	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per carne o pollame tagliati a fette, bistecche, costolette, cosce di pollo, petti di pollo o anatra e carne macinata.
2.	**Tranci di carne**	600-2000g	20-90 min.	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per tranci di carne (maiale, manzo, agnello) o cosciotti d'agnello.
3.	**Pollo**	600-2000g	20-60 min.	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio e collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso. Girare il pollo quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi.
4.	**Pesce**	200-2000g	20-50 min.	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
5.	**Pane**	100-1000g	5-20 min.	Posizionare le fette di pane orizzontalmente su carta da cucina e girarle appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio.
6.	**Torta**	100-1500g	5-60 min.	Collocare la torta sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per tutti i tipi di torte lievitate, pan di spagna, torte di formaggio, pasta sfoglia, torte di frutta e rotoli alla crema. Non è adatto per gateaux o torte con glassa o farcitura alla crema o al cioccolato.

Uso della funzione Snack

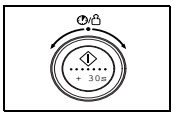
La funzione Snack ( ) offre cinque opzioni programmate per hamburger, pizzette surgelate, nachos, bevande e torte surgelate. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza È possibile regolare il numero di portate ruotando il quadrante a scatto.
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



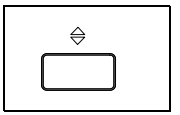
1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Snack** ( ).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Selezione** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando il **quadrante a scatto**.



4. Se necessario, aumentare o diminuire il tempo di cottura premendo i tasti **Più/Meno** ( ).

5. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: I cibi verranno cucinati automaticamente in base all'impostazione selezionata (programma automatico).
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e il messaggio "ENJOY MEAL" (IL PIATTO È PRONTO) lampeggerà quattro volte Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Uso della funzione Snack (continua)

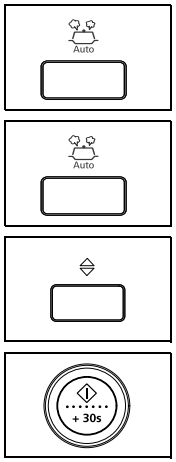
La tabella seguente illustra i programmi automatici per i tipi di alimenti e le merende preferite dai bambini. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli.
I programmi 1, 3 e 4 funzionano solo con l'energia a microonde. I programmi 2 e 5 si avvalgono di una combinazione di microonde e convezione.

Codice	Alimento	Dimensioni della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Hamburger** (surgelate)	150 g (1 pezzo) 300 g (2 pezzi)	1-2 min	Collocare l'hamburger (pane con fetta di carne) o il cheeseburger su carta da cucina. Collocare un hamburger al centro della piastra girevole oppure due hamburger uno di fronte all'altro sulla piastra girevole. Dopo averli riscaldati, guarnirli con foglie di lattuga, fette di pomodoro, condimento e spezie.
2.	**Pizzette surgelate**	150 g (4-6 pezzi) 250 g (7-9 pezzi)	-	Disporre uniformemente le pizzette surgelate o le tortine sul ripiano superiore.
3.	**Nachos**	125 g	-	Collocare i nachos (patatine di tortilla) su un piatto in ceramica. Ricoprire con 50 g di formaggio grattugiato e spezie. Collocare il piatto sulla piastra girevole.
4 .	**Bevande Caffè, latte, tè, acqua** (temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	1-2 min	Versare il liquido in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Collocare una tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra e 3 o 4 tazze in cerchio. Lasciarle nel forno a microonde. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).
5.	**Torta surgelata**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 min	Collocare la torta surgelata al centro del ripiano intermedio. In alternativa, collocare le fette di torta in cerchio sul ripiano inferiore. Collocare il ripiano al centro della piastra girevole. Questo programma non è adatto per torte con ripieno di crema o ricoperte di cioccolato.

Uso della funzione Cottura a vapore automatica

Le cinque funzioni di cottura a vapore automatica ( ) forniscono diversi tempi di cottura preprogrammati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare il numero di porzioni premendo il tasto.
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

IT



1. Premere il tasto **Auto steam** ( ).
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cottura a vapore automatica** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.
3. Se necessario, aumentare o diminuire il tempo di cottura premendo i tasti **Più/Meno** ( ).
4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
   Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
   - A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e il messaggio "ENJOY MEAL" (IL PIATTO È PRONTO) lampeggerà quattro volte Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

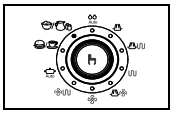
Uso della funzione Cottura a vapore automatica (continua)

La tabella seguente illustra i vari programmi di cottura a vapore automatica, con quantità, tempo di cottura e consigli vari. Questi programmi possono essere utilizzati solo in combinazione con l'accessorio per la cottura a vapore. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento. Per cuocere quantità ridotte o fette sottili di cibo, premere il tasto Meno. Per cuocere quantità maggiori di cibo o fette particolarmente spesse, aggiungere ulteriore tempo premendo il tasto Più.
Questi programmi utilizzano solo l'energia del forno a microonde.

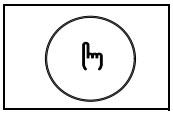
Codice	Alimento	Dimensioni della portata	Quantità di acqua fredda	Consigli
1.	**Verdure crude (a pezzi piccoli)**	200-800g	500 ml	Pulire e mondare le verdure, tagliarle a fettine o a pezzi piccoli. Versare ½ litro di acqua nel contenitore di forma quadrata per la cottura a vapore. Collocare il vassoio in acciaio inossidabile nel contenitore dell'acqua, aggiungere le verdure e ricoprire con il coperchio quadrato in acciaio inossidabile. Collocare il contenitore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure tagliate a fettine, come broccoli, cavolfiori, carote, zucchine e peperoni.
2.	**Verdure crude (a pezzi grandi)**	200-800g	500 ml	Pulire e mondare le verdure. Versare ½ litro di acqua nel contenitore di forma quadrata per la cottura a vapore. Collocare il vassoio in acciaio inossidabile nel contenitore dell'acqua, aggiungere le verdure e ricoprire con il coperchio quadrato in acciaio inossidabile. Collocare il contenitore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure a pezzi grandi, come pannocchie di granturco, carciofi, cavolfiori interi, carciofi mammole interi, patate e quarti di cavolo.
3.	**Filetti di pesce**	100-600g	500 ml	Pulire e sciacquare i filetti di pesce. Versare ½ litro di acqua nel contenitore di forma quadrata per la cottura a vapore. Collocare il vassoio in acciaio inossidabile nel recipiente, quindi aggiungere i filetti di pesce l'uno accanto all'altro. Aggiungere sale, spezie e 1-2 cucchiai di succo di limone. Coprire con il coperchio quadrato in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per filetti di pesce, come ad esempio salmone, scorfano, merluzzo carbonaro, tonno o merluzzo.
4.	**Uova**	4-6 uova	500 ml	Versare ½ litro di acqua nel contenitore di forma quadrata per la cottura a vapore. Collocare il vassoio in acciaio inossidabile nel recipiente. Forare 4-6 uova fresche (di medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio. Coprire con il coperchio quadrato in acciaio inossidabile e collocare il recipiente sulla piastra girevole. Se si devono cuocere 1-3 uova, premere il tasto Meno. Se invece le uova sono 7-9 oppure di grandi dimensioni, premere il tasto Più.
5.	**Petto di pollo**	100-600g	500 ml	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Versare l'acqua nel contenitore di forma quadrata per la cottura a vapore. È possibile aggiungere odori e spezie all'acqua. Collocare il vassoio in acciaio inossidabile nel recipiente, aggiungere i petti di pollo uno accanto all'altro e coprire con il coperchio quadrato in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per i filetti di petto di pollo e di tacchino. Per la cottura dei sottocoscia, premere il tasto Più.

Uso della funzione Fermentazione

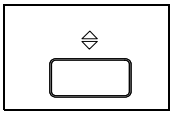
Con la funzione Fermentazione ( ), il tempo di cottura viene impostato automaticamente. È possibile regolare il numero di portate ruotando il quadrante a scatto. Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Fermentazione** ( ).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Selezione** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Se necessario, aumentare o diminuire il tempo di cottura premendo i tasti **Più/Meno** ( ).

4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
   Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione automatica selezionata.
   - A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e il messaggio "ENJOY MEAL" (IL PIATTO È PRONTO) lampeggerà quattro volte Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Impostazioni della funzione Fermentazione

La seguente tabella illustra le funzioni speciali per la preparazione di yogurt e pasta lievitata. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. Il programma 1 si avvale di una combinazione di microonde e convezione. La piastra girevole ruota all'inizio e si arresta dopo 1/3 del tempo. Il programma 2 utilizza solo la funzione di convezione, senza rotazione della piastra.

Cod-ice	Alimento	Dimensioni della portata	Tempo di riposo	Consigli
1 .	**Pasta lievitata**	500-1000g	5-10 min. in teglia	Fare riferimento alle ricette di base indicate di seguito. Mettere la pasta in un grande recipiente di vetro (Ø 18 cm) e coprirla con una pellicola per microonde. Collocare il recipiente sul ripiano inferiore. Il processo di lievitazione può essere arrestato quando il volume della pasta è raddoppiato. È possibile aggiungere ulteriore tempo premendo il tasto More (Più). Con la pasta per pizza, si consiglia di utilizzare il pulsante Less (Meno).
2 .	**Yogurt**	1000 ml	12 ore in frigorifero	Utilizzare un grande recipiente in ceramica o vetro (Ø 20 cm). Mescolare 100 g di yogurt naturale con un litro di latte a lunga conservazione (temperatura ambiente; 3,5% di grassi). Coprire il recipiente con una pellicola e collocarlo sul ripiano inferiore. Se si prepara lo yogurt per la prima volta, si consiglia di utilizzare polvere fermentativa con fermenti lattici essiccati e di premere il tasto Più (9 ore). Le successive inoculazioni possono essere effettuate a intervalli regolari di 8 ore o meno. Quando si usa Se si utilizzano 6-7 tazze in ceramica o piccoli recipienti in vetro, premere il pulsante Less (Meno).

Ricette di base

Torta:

Unire 500 g di farina bianca, 1 busta di lievito in polvere (7 g), 50 g di zucchero e una presa di sale. Aggiungere 250 ml di latte caldo (per scaldare il latte freddo, impostare 30-40 sec. con potenza 900W) e mescolare bene. Aggiungere 100 g di burro a temperatura ambiente (per sciogliere il burro, impostare 30-40 sec. con potenza 900W), 1 uovo fresco (temperatura ambiente) e mescolare il tutto nel robot da cucina per circa 5 minuti.

Pizza:

Unire 300 g di farina bianca, 1 busta di lievito in polvere (7 g), 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di sale. Aggiungere 200 ml d'acqua tiepida, 1 cucchiaio di olio di oliva e mescolare il tutto nel robot da cucina per 5 minuti.

IT

Uso del piatto per crostate

Solo CE1351T / CE1353F

In genere, quando si utilizza il forno a microonde, o la modalità microonde nei forni a grill/convezione, i prodotti di pasticceria diventano molli. L'uso del piatto per crostate Samsung aiuta a mantenere i cibi friabili

Il piatto per crostate può essere utilizzato anche per la preparazione di bacon, uova, salsicce, ecc.

☛ Prima di utilizzare il piatto per crostate, è necessario preriscaldarlo selezionando la modalità combinata per 3 a 5 minuti:

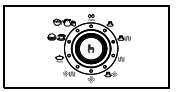
- Combinazione di convezione (250°C) e microonde (livello di potenza di 600 W) o
- Combinazione di grill e microonde (livello di potenza di 600 W)
- Vedere pagina 21 e pagina 22 rispettivamente.

1. Preriscaldare il piatto per crostate, come descritto in precedenza.
- Utilizzare sempre guanti da forno, dato che il piatto per crostate diventerà molto caldo.

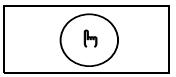
2. Se si sta cucinando uova con bacon, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.

3. Collocare gli alimenti sul piatto per crostate.
- Non collocare recipienti non resistenti al calore sul piatto per crostate (ad esempio scodelle in plastica).

4. Collocare il piatto per crostate sulla piastra girevole nel forno a microonde.
- Non collocare mai il piatto per crostate nel forno senza la piastra girevole.



5. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Combinato** ( ).

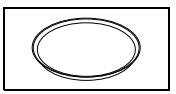


6. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Seleziona**( ).

7. Impostare il tempo di cottura ruotando il **quadrante a scatto** fino a visualizzare l'opzione appropriata.

8. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la cottura del cibo.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Pulizia del piatto per crostate



Il modo migliore per pulire il piatto per crostate è lavarlo in acqua calda e detersivo sciacquandolo con acqua pulita. Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

☛ Poiché il piatto presenta uno strato di Teflon, l'uso inappropriato potrebbe danneggiarlo.

- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto. Rimuovere gli alimenti dal piatto prima di tagliarli.
- Girare gli alimenti preferibilmente con una spatola in plastica o in legno.

Uso della griglia quadrata in metallo e del vassoio

La griglia quadrata in metallo è utile per la preparazione di torte, pizze, biscotti ecc…

Può essere utilizzata per la cottura a convezione.

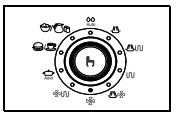
☛ Usare sempre guanti da forno per toccare i recipienti all'interno del forno.

1. Aprire lo sportello.
Agganciare la griglia agli appositi sostegni posizionati a sinistra e a destra della cavità del forno.

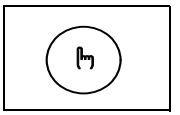
2. Collocare il cibo da cuocere sulla griglia quadrata in metallo o sul vassoio e inserire la griglia tra gli appositi sostegni.

☛ E' possibile collocare pirofile di cibo non coperte sulla griglia quadrata in metallo o sul vassoio.

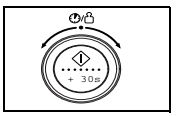
Chiudere lo sportello.



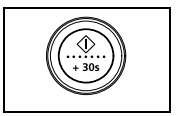
3. Ruotare la **manopola di controllo della cottura** sul simbolo **Convezione** ( ).



4. Premere il tasto **Selezione** ( ) una o più volte per impostare la temperatura.
Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



5. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.



6. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizierà la cottura del cibo:
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Utilizzarli solo in modalità convezione.

Tenerli separati dal forno a microonde eccetto per il modello a convezione e mantenerli in buono stato.

Uso della griglia quadrata in metallo e del vassoio (continua)

Guida alla cottura in modalità convezione di pasta fresca per pizza, croissant, panini e torte.

Disattivare la piasta girevole quando si usa la griglia rettangolare in metallo e il vassoio. Utilizzare accessori per la cottura multistadio solo in modalità convezione. Preriscaldare il forno in modalità convezione con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.

Per la cottura in modalità convezione, utilizzare come linee guida i tempi di cottura e le istruzioni indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Preriscaldamento Automatico	Fase (Dal basso)	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Pizza	800 g	200°C	3	200°C	20-25	Stendere la pasta per pizza (300 g) sulla teglia quadrata in metallo. Farcire uniformemente per es. con salsa di pomodoro, verdure e formaggio.
Panini (pasta lievitata surgelata)	400 g (8 pezzi)	180°C	3	180°C	14-16	Disporre i panini uniformemente sulla teglia quadrata in metallo.
Croissant (pasta surgelata)	250 g (6 pezzi)	180°C	3	180°C	10-13	Disporre i croissant uniformemente sulla teglia quadrata in metallo.
Pancake (Torta marmorizzata)	700 g	-	2	160°C	55-60	Versare l'impasto nello stampo rettangolare nero in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare lo stampo nel senso della larghezza al centro del ripiano.
Torta al burro olandese (torta al burro)	800 g	-	2	160°C	55-65	Versare l'impasto in uno stampo rettangolare in Pyrex (lunghezza 28 cm). Collocare lo stampo nel senso della larghezza al centro del ripiano.
Pan di spagna	700 g	-	2	160°C	35-40	Versare l'impasto in una teglia in Pyrex rotonda o nello stampo nero in metallo. Collocare il dolce sul ripiano al centro del forno.
Torta di nocciole	800 g	-	2	160°C	60-65	Versare l'impasto nello stampo nero rotondo in metallo (diametro 24 cm). Collocare il dolce sul ripiano al centro del forno.
Base per Pan di spagna (Rotolo svizzero)	300 g	180°C	4	180°C	10-12	Versare l'impasto e livellarlo uniformemente sulla teglia quadrata in metallo foderata di carta da forno.
Dolce di mele	1,500 g	180°C	3	180°C	22-25	Versare l'impasto (600 g) nella teglia quadrata in metallo. Guarnire con fette di mele. Aggiungere le mandorle a fettine o in granella.
Muffin	500-600 g (12 pezzi)	180°C	4	180°C	18-21	Versare l'impasto riempiendo in modo uniforme uno stampo per 12 muffin. Collocare lo stampo sul ripiano.
Biscotti	300 g (30 pezzi)	180°C	4	160-180°C	12-15	Collocare i biscotti uniformemente sulla teglia quadrata in metallo foderata di carta da forno.

Guida alla cottura in modalità convezione per piatti pronti quali pizza, snack di patate e pasta

Disattivare la piasta girevole quando si usa la griglia rettangolare in metallo e il vassoio.

Utilizzare accessori per la cottura multistadio solo in modalità convezione.

Preriscaldare il forno con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.

Per la cottura in modalità convezione, utilizzare come linee guida i tempi di cottura e le istruzioni indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Preriscaldamento Automatico	Fase (Dal basso)	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Pizza surgelata	1000 g	200°C	2	200°C	22-25	Collocare la pizza surgelata sul ripiano.
Patatine al forno surgelate	500 g	220°C	3-4	220°C	25-28	Distribuire le patatine uniformemente sulla teglia quadrata in metallo. Girare diverse volte.
Crocchette surgelate	500 g	180°C	3	180°C	13-16	Distribuire uniformemente le crocchette sulla teglia quadrata in metallo. Girare a metà cottura.
Crocchette di patate surgelate	500 g	200°C	3	200°C	20-25	Distribuire uniformemente le crocchette nella teglia quadrata in metallo. Girare a metà cottura.
Mini involtini di verdura surgelati (alla cinese)	250 g	220°C	4	220°C	10-12	Distribuire uniformemente gli involtini di verdura nella teglia quadrata in metallo. Girare a metà cottura.
Lasagne (surgelate)	1000 g	220°C	3	200°C	25-30	Collocare le lasagne in una pirofila adeguata (resistente al calore) al centro del ripiano.

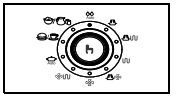
IT

Cottura a più fasi

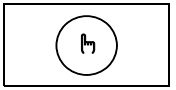
Il forno a microonde può essere programmato per la cottura a più fasi, fino a un massimo di quattro (le modalità convezione, microonde+convezione e preriscaldamento non possono essere utilizzate quando si effettua la cottura a più fasi).
Esempio: si desidera scongelare un alimento e cuocerlo senza dover reimpostare il forno al termine di ciascuna fase. È possibile ad esempio scongelare e cucinare un pollo da 1,8 kg in quattro fasi:

- ***Scongelamento***
- ***Cottura a microonde per 30 minuti***
- ***Grill per 15 minuti***

☛ Scongelamento e cottura devono essere le prime due fasi. Combinazione e grill possono essere utilizzate solo una volta durante le due fasi rimanenti. La cottura a microonde può essere utilizzata due volte (con due diversi livelli di potenza).



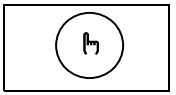
1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Scongelamento automatico** ( ).



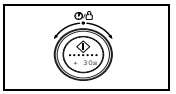
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Selezione** ( ).

3. Impostare il peso ruotando il **quadrante a scatto** per il numero di volte appropriato (1800 g nell'esempio).

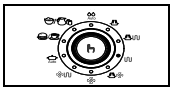
4. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Microonde** ( ).



5. Premere il tasto **Seleziona** ( ) per impostare il livello di potenza appropriato (450W nell'esempio)

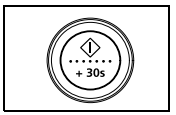


6. Selezionare il tempo di cottura ruotando il **quadrante a scatto** (30 minuti nell'esempio).



7. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Grill** ( ).

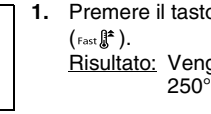
8. Impostare il tempo di cottura ruotando il **quadrante a scatto** per il numero di volte appropriato (15 minuti nell'esempio).



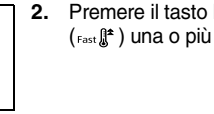
9. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizierà la cottura del cibo:
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Preriscaldamento rapido del forno

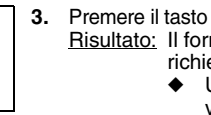
Per la cottura in modalità convezione, si consiglia di portare il forno alla temperatura appropriata prima di iniziare la cottura.
Quando il forno raggiunge la temperatura richiesta, la mantiene per circa 10 minuti prima di spegnersi automaticamente.
Controllare che l'elemento riscaldante sia nella posizione adatta al tipo di cottura richiesto.



1. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido automatico** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
250°C (temperatura)



2. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido automatico** ( ) una o più volte per impostare la temperatura.



3. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Il forno viene preriscaldato alla temperatura richiesta.
- Una volta raggiunta la temperatura richiesta, vengono emessi 6 segnali acustici dopodiché la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.
- Dopo 10 minuti, vengono emessi altri 4 segnali quindi il forno si spegne.

✉ Nel caso in cui la temperatura interna abbia già raggiunto la temperatura preimpostata, vengono emessi 6 segnali quando si imposta la temperatura, che viene mantenuta per 10 minuti.

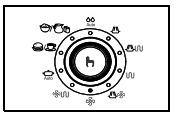
✉ Per conoscere la temperatura corrente impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido automatico** ( ).

Cottura per convezione

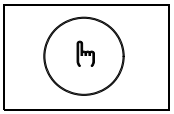
La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. È possibile impostare una temperatura da 40°C a 250°C, in base a otto livelli preimpostati. Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

☛ Se si desidera utilizzare la funzione Preriscaldamento rapido automatico.
- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- È possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

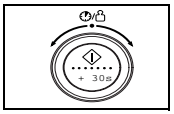
Controllare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale e che la piastra girevole sia nella posizione appropriata. Aprire lo sportello e collocare il recipiente sul ripiano inferiore, quindi attivare la piastra girevole.



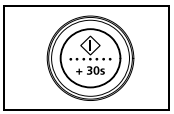
1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Convezione** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità convezione)
250°C (temperatura)



2. Premere il tasto **Selezione** ( ) una o più volte per impostare la temperatura.



3. Selezionare il tempo di cottura ruotando il**quadrante a scatto**.



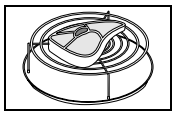
4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizierà la cottura del cibo:
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Per controllare la temperatura del forno, premere il tasto **Fast**.

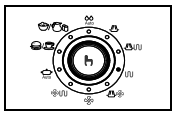
Grigliatura

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.
- ***Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.***
- ***È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.***

Controllare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale e che il ripiano sia nella posizione appropriata.

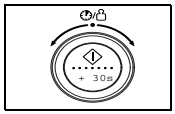


1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.

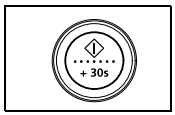


2. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Grill** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(cottura a una fase)
(modalità grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Selezionare il tempo di grigliatura ruotando il **quadrante a scatto**.
- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



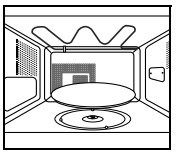
4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la grigliatura del cibo.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

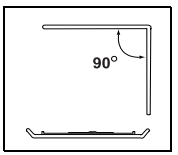
Scelta della posizione dell'elemento di riscaldamento

L'elemento riscaldante viene utilizzato durante la grigliatura.
L'elemento riscaldante viene utilizzato in modalità convezione, grill o con il girarrosto. Può essere collocato in due posizioni:

- ***Orizzontale per la cottura in modalità convezione e grill***
- ***Verticalmente, solo quando si utilizza il girarrosto (CE1352M/ CE1353F)***

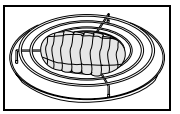
☛ Modificare la posizione dell'elemento riscaldante solo quando è freddo. Quando lo si colloca in posizione verticale, non applicare una forza eccessiva.





Per collocare l'elemento riscaldante in posizione…	**Operazione da eseguire**
Verticale (solo cottura con girarrosto: CE1352M/CE1353F)	◆ Spingere verso il basso l'elemento riscaldante. ◆ Spingerlo verso il retro del forno fino a quando è parallelo alla parete posteriore.
Orizzontale (convezione e grill)	◆ Tirare verso di sé l'elemento riscaldante ◆ Spingerlo verso l'alto fino a quando è parallelo alla parete superiore del forno

Scelta degli accessori



La cottura nella tradizionale modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno.
I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità convezione. In particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.
Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.

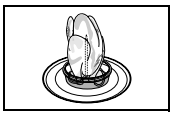
☛ Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina pagina 25 .

Cottura con girarrosto

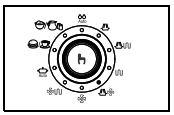
Solo CE1352M / CE1353F

Lo spiedo da barbecue è particolarmente utile con il grill, dato che si evita di girare la carne. Può essere anche utilizzato per combinazioni di microonde e convezione.

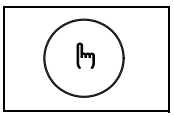
☛ Assicurarsi che il peso della carne sia distribuito uniformemente sullo spiedo e che quest'ultimo sia libero di ruotare.
Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.



1. Infilare lo spiedo al centro della carne.
Esempio: Infilare lo spiedo tra la spina dorsale e il petto del pollo.
Collocare lo spiedo diritto sul contenitore in vetro e collocare quest'ultimo sulla piastra. Per rosolare meglio la carne, ungerla con olio speziato.

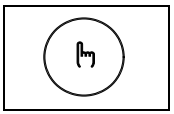


2. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Combinato** ( ).



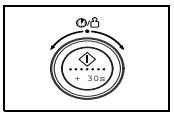
3. Impostare la temperatura premendo il tasto **Seleziona** ( ).

4. Selezionare il tempo di cottura ruotando il**quadrante a scatto**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



5. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Seleziona** ( ).

6. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la cottura del cibo e lo spiedo inizierà a ruotare.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.



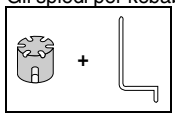
7. Quando il cibo è cotto, rimuovere lo spiedo utilizzando guanti da forno per proteggersi le mani.

Uso dello spiedo multiplo verticale

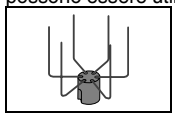
Solo CE1352M / CE1353F

MULTISPIEDO PER KEBAB

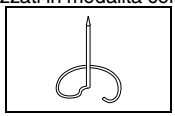
Il supporto con 6 spiedi per kebab consente di cucinare con facilità carne, pollame, pesce, verdure (ad esempio cipolle, peperoni o zucchine) e frutta tagliati a pezzi. Gli spiedi per kebab possono essere utilizzati in modalità convezione o combinata.



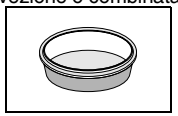
Accoppiatore Kebab, Spiedo,



Multispiedo



Spiedo da barbecue



Recipiente in vetro

USO DEL SUPPORTO MULTISPIEDO CON SPIEDI PER KEBAB

1. Per la preparazione dei kebab, utilizzare il supporto a sei spiedi.
2. Collocare la stessa quantità di cibo su ogni spiedo.
3. Collocare il girarrosto nel recipiente in vetro e inserire il supporto multispiedo.
4. Collocare il recipiente in vetro con gli spiedi al centro della piastra girevole.

✉ Assicurarsi che l'elemento riscaldante del grill sia nella posizione appropriata, vicino al retro della cavità del forno e non in alto, prima di iniziare la cottura.

RIMOZIONE DEGLI SPIEDI DAL FORNO DOPO LA COTTURA

1. Per estrarre il recipiente di vetro con gli spiedi utilizzare guanti da forno, dato che il recipiente è molto caldo.
2. Utilizzare i guanti anche per estrarre gli spiedi dal supporto.
3. Rimuovere accuratamente gli spiedini e utilizzare una forchetta per estrarre i pezzi di cibo.

✉ Questo dispositivo non è adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Va invece pulito manualmente con acqua calda e detergente liquido. Rimuovere il supporto multispiedo verticale dopo l'uso.

IT

Uso combinato di microonde e grill

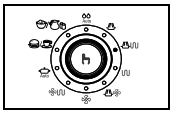
Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

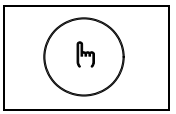
Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.

È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

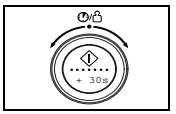
Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



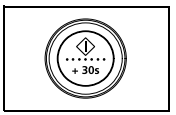
1. Ruotare il **quadrante di impostazione**sul simbolo **Combinato** (**Microonde+Grill**). Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
| (cottura a una fase)
(modalità combinata microonde e grill)



2. Premere il tasto **Seleziona** ( ) per scegliere il livello di potenza desiderato (300-600W).
- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Selezionare il tempo di cottura ruotando il**quadrante a scatto**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



4. Premere il tasto **Avvio** (◊). Risultato:
- ◆ Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Uso combinato di microonde e convezione

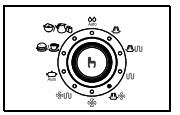
La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:
- ***Arrosti di carne e pollame***
- ***Torte e dolci***
- ***Piatti di uova e formaggi***

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

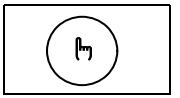
Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.

È possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

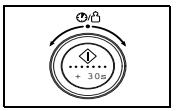
Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole. In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento di riscaldamento deve essere in posizione orizzontale.



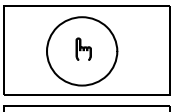
1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Combinato** (**microonde+convezione**). Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità combinata microonde e convezione)
250°C (temperatura)



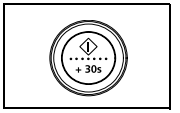
2. Impostare la temperatura premendo il tasto **Seleziona**( ).



3. Selezionare il tempo di cottura ruotando il**quadrante a scatto**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



4. Premere il tasto **Seleziona** ( ) per scegliere il livello di potenza desiderato (100-600W).



5. Premere il tasto **Avvio** (◊). Risultato:
- ◆ Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- ◆ Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Per conoscere la temperatura corrente, premere il tasto **Preriscaldamento rapido automatico** ( ).

Uso combinato di convezione e grill

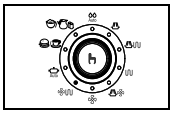
La cottura combinata utilizza i tipi di riscaldamento convezione + grill.

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

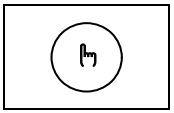
Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.

È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

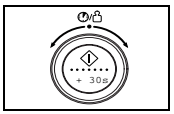
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla piastra girevole o sui ripiani inferiore o superiore. Collocarlo sulla piastra girevole e chiudere lo sportello.
L'elemento di riscaldamento deve essere in posizione orizzontale.



1. Ruotare il **quadrante di impostazione** sul simbolo **Combinato** (**convezione+grill**).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



2. Impostare la temperatura premendo il tasto **Seleziona** ( ).

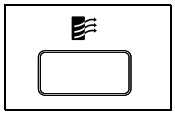


3. Selezionare il tempo di cottura ruotando il**quadrante a scatto**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato:
- ◆ Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Uso della funzione Deodorante

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo. Pulire innanzitutto l'interno del forno.



Una volta pulito il forno, premere il tasto della funzione **Deodorante** ( ). Verranno emessi quattro segnali acustici.

✉ Il tempo della funzione deodorante è stato impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto +30s.

✉ E' inoltre possibile regolare il tempo della funzione **Deodorante** premendo il tasto +30s.

✉ Il tempo massimo è 60 minuti.

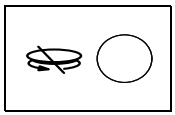
Funzione Arresto manuale della piastra girevole

Il pulsante di attivazione/disattivazione della piastra girevole ( ) consente di utilizzare piatti grandi che occupano l'intera superficie del forno. In questo caso, è sufficiente arrestare la rotazione della piastra (solo in modalità di cottura manuale).

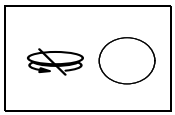
☛ Tuttavia, ciò porterà a un risultato meno soddisfacente poiché la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia pertanto di ruotare il piatto manualmente durante la cottura.

Avvertenza! Non azionare mai la piastra girevole quando il forno è vuoto.

Motivo:Potrebbero verificarsi incendi o danni all'apparecchiatura.



1. Premere il tasto **Attivazione/disattivazione piastra girevole** ( ).
Risultato: La rotazione della piastra girevole verrà disattivata.



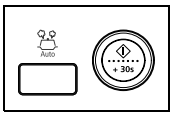
2. Per ripristinare la rotazione della piastra, premere nuovamente il tasto **Attivazione/disattivazione piastra girevole** ( ) .
Risultato: La piastra girevole ricomincerà a ruotare.

✉ Non premere il tasto **Attivazione/disattivazione piastra girevole** ( ) durante la cottura. Annullare la fase cottura prima di premere il tasto **Attivazione/disattivazione piastra girevole** ( ).

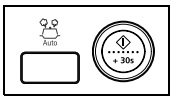
IT

Blocco di sicurezza del forno a microonde

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Child Safety (Sicurezza per bambini) che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.
Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.



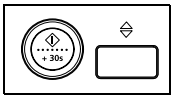
1. Premere i tasti **Cottura a vapore automatica**(♨) e **Avvio** (◇) simultaneamente per circa tre secondi.
   Risultato:
   - Il forno verrà bloccato.
   - Sul display apparirà l'indicazione "**BLOCCATO**".

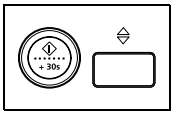


2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo i tasti **Cottura a vapore**(♨) e **Avvio**(◇) simultaneamente per circa tre secondi.
   Risultato: Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.

Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare i segnali acustici in qualsiasi momento.

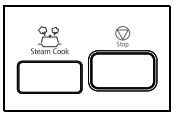




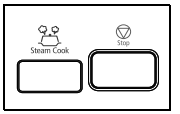
1. Premere simultaneamente i tasti **Avvio** (◇) e **Più/Meno** (⇳) per circa un secondo.
   Risultato: Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
2. Per ripristinare il segnale acustico, premere di nuovo i tasti **Avvio** (◇) e **Più/Meno** (⇳) simultaneamente per circa un secondo.
   Risultato: Il segnale acustico verrà ripristinato.

Selezione e modifica dell'unità di peso

L'unità di peso impostata su questo forno a microonde è il "grammo".



1. Per modificare l'unità di peso in "**Libbre**",
   Premere simultaneamente per circa un secondo i tasti **Cottura a vapore**(♨) e **Annulla** (⊘).
   Risultato: La sigla "**oz**" verrà visualizzata sul display e lampeggerà tre volte.
   Questo indica che l'unità di peso è impostata su "**Libbre**".



2. Per ripristinare i "**grammi**",
   Premere simultaneamente per circa un secondo i tasti **Cottura a vapore** (♨) e **Annulla** (⊘).
   Risultato: La sigla "**g**" verrà visualizzata sul display e lampeggerà tre volte.
   Questo indica che l'unità di peso è stata nuovamente impostata su "**grammi**".

Guida ai materiali di cottura

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto. Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali di cottura. Se sui materiali di cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali di cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali di cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se si utilizza una quantità eccessiva di fogli di alluminio, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto per crostate	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, ceramica, terracotta smaltata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un eccessivo riscaldamento potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture in metallo	✗	Possono generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatto solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Possono generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare stoviglie in melammina.
• Pellicola	✓	Possono essere utilizzati per trattenere l'umidità. Non devono venire a contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti a bollitura o cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Consigliata

✓✗: Usare con cautela

✗ : Non sicura

IT

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata da questo movimento produce calore ed è questo calore che cuoce gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.
Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).
Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.
Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato. Vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	300g	600 W	9½-10½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300g	600 W	8½-9½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Piselli	300g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300g	600 W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300g	600 W	8½-9½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato.
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250g 375g	900 W	15½-16½ 18-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso non brillato: (parboiled)	250g 375g	900 W	20½-21½ 23-24	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto: (riso + riso integrale)	250g 375g	900 W	16½-17½ 19-20	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (riso + chicchi di granturco)	250g 375g	900 W	17½-18½ 20-21	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	900 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato. Vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Quanto più piccoli sono, tanto minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure fresche devono essere cotte utilizzando il livello di potenza massimo (900 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-7½	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavolini di Bruxelles	250g 500g	6-6½ 9-9½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250g 500g	3-3½ 7-7½	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non si ammorbidiscono.
Melanzane	250g 500g	3½-4 6-6½	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Lasciare i funghi piccoli interi e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250g 500g	4½-5 7-8½	3	Tagliare i peperoni a fette.
Patate	250g 500g	4½-5 7½-8½	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250g 500g	5½-6 8½-9	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti molto più rapidamente del tempo richiesto dai forni e fornelli tradizionali.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20°C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7°C.

Disposizione e copertura

- Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni cibi possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di
600 W, 450 W o 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella.
In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.

- Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non
- venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

IT

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:
Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:
Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte o degli alimenti per l'infanzia prima di darli al bambino. La temperatura consigliata è circa 37°C.

NOTA:
Gli alimenti per l'infanzia, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano serviti troppo caldi. Come riferimento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per l'infanzia e latte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per l'infanzia (verdure + carne)	190g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100ml 200ml	300 W	30-40 sec. 1 min. da 10 sec a 1 min. 20 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 2 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150ml (1 tazza) 300ml (2 tazze) 450ml (3 tazze) 600ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: se la tazza è solo 1, collocarla al centro; se le tazze sono 2, metterle una di fronte all'altra; se sono 3 posizionarle in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (surgelata)	250g 500g	900 W	2½-3 4-4½	2-3	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350g	600 W	5-6	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350g	600 W	4½-5½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350g	600 W	5-6	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350g 450g 550g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo.
Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire il drenaggio del liquido prodotto dallo scongelamento.
Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, drenare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, è possibile proteggerle con piccole strisce di alluminio.
Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.
Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Per scongelare la carne, i migliori risultati si ottengono scongelando piccoli pezzi piuttosto che un unico trancio.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura inclusa tra -18 e - 20°C, utilizzare la seguente tabella di riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo macinata	500g	13-15	15-30	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Braciole di maiale	250g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500g (2 pezzi)	14-15	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1,200g	32-34		
Pesce				
Filetti di pesce	200g	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400g	11-13		
Frutta				
Bacche	250g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi	1-1½	5-10	Disporre i panini in cerchio oppure verticalmente (a piramide) su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/Sandwich	4 pezzi 250g	2½-3 4½-5		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, bacon e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

NOTA IMPORTANTE:
Se si utilizza solo il grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti vanno collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Stoviglie per cucinare con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

IMPORTANTE:
Se si utilizza la combinazione microonde + grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente. Gli alimenti vanno girati, in modo da rosolarne entrambi i lati.

IT

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 3 minuti.
Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	5-6	3-4	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano.
Pomodori grigliati	400 g (4 pezzi)	300 W +Grill	7½-8½	-	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W +Grill	5½-6½	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	450W +Grill	6½-7½	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate in camicia	2 x 200 g 2 x 400 g	600 W +Grill	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Tagliare le patate a metà. Collocare 2 patate una davanti all'altra, 4 patate in cerchio e posizionarle sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 3-5 minuti.
Gratin di patate/ verdure (surgelato)	800 g	600 W +Grill	16-17	-	Versare il gratin in una grande pirofila rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Lasagne (surgelate)	800 g	600 W +Grill	17-18	-	Mettere le lasagne in una grande pirofila rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	4 mele (ca. 800 g)	300 W +Grill	13-15	-	Togliere il torsolo dalle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi) 800 g (4 pezzi)	300 W +Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Costolette di agnello (medio)	500 g (4-5 pezzi)	Solo grill	12-14	10-12	Spennellare le costolette con olio e spezie. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Braciole di maiale	650 g (4 pezzi)	MO + Grill	300 W+ Grill 13-14	Solo grill 9-10	Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pesce arrosto	650 g (2 pezzi)	300 W +Grill	10-11	9-10	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Guida alla grigliatura degli alimenti surgelati

Preriscaldare il grill per 3 minuti, se non altrimenti indicato.
Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Hamburger (surgelato crudo)	2 pezzi (125 g) 4 pezzi (250 g)	450 W+Grill	5-6 8-9	Collocare gli alimenti in cerchio sul ripiano superiore. Girarli dopo 3½ min. (125 g) e dopo 5 min. (250 g). Inserirli nei panini.
Hamburger, hamburger al formaggio ecc. (pronto, cotto insieme al panino)	2 pezzi (300 g)	600 W+Grill senza preriscaldamento	5-6	Collocare gli alimenti surgelati uno accanto all'altro su un piatto resistente al calore. Collocare il piatto direttamente sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400 g	450 W+Grill	14-16	Collocare il gratin surgelato in un piatto in Pirex rotondo. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin di pesce	400 g	450 W+Grill	20-22	Collocare il gratin di pesce surgelato in un piatto rettangolare in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda. L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:
Tutte le stoviglie da forno tradizionale possono essere usate nel microonde solo mentre si cucina in modalità convezione.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:
I cibi che contengono pasta frolla sono adatti a questa modalità (torte, dolci ecc).

MICROONDE + CONVEZIONE

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante e dorata la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cucinare con microonde + convezione:
Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità microonde + grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità microonde + convezione:
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

Guida alla cottura in modalità convezione per alimenti tipo torte salate/ quiche, pizza e carne.

Preriscaldare il forno con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata.
Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
TORTE SALATE/ QUICHE Torte salate/ quiche (già pronte e surgelate)	200g 400g	300 W +180°C	6-7 10-11	-	Collocare la torta salata/la quiche su un foglio di carta da forno sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
PIZZA Pizza congelata (già pronta)	300-400 g	600 W +220°C	6-7	-	Collocare la pizza sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
CARNE Roast Beef/ Arrosto di agnello (medio)	1200-1300g	1. lato: 600 W +160°C 2. lato: 600 W+ Grill	20-22	13-15	Ungere con un po' d'olio la carne di manzo o agnello e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti.
Pollo arrosto	900g 1300g	450 W +250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto sul ripiano inferiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 5 minuti.

IT

Guida alla cottura in modalità convezione per alimenti freschi tipo panini, pane e dolci.

Preriscaldare il forno con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.
Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min)	Istruzioni
PANINI				
Panini (già pronti)	4-6 pezzi (ognuno circa 50 g)	Solo convezione 180°C	3-4	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Panini (precotte)	4-6 pezzi (ognuno circa 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Collocare i panini in cerchio sul ripiano superiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Panini (pasta lievitata congelata)	200 g (4 pezzi) 400 g (8 pezzi)	180 W +220°C	10-11 15-16	Disporre i panini in cerchio su carta da forno sul ripiano inferiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo! Lasciare riposare per 2-3 minuti.
PANE				
Pane all'aglio (precotto e surgelato)	200 g (1 pezzo)	180 W +220°C	7-8	Disporre la baguette surgelata su carta da forno sul ripiano superiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pane bianco di farina di frumento (pasta lievitata)	750g	180 W +220°C senza preriscald-amento	21-23	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25cm). Incidere la pasta nel senso della lunghezza. Posizionare il pane sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
Pane nero di segale e frumento (lievitato fresco con lievito)	750g	180 W +220°C senza preriscal-damento	28-30	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25cm). Incidere la pasta nel senso della lunghezza. Posizionare il pane sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
TORTA				
Torta marmorizzata; (torta al burro)	500g	180 W +220°C	19-21	Versare l'impasto in una piccola teglia in Pyrex rotonda (diametro 18 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
Torta al burro olandese (torta al burro)	800g	180 W +220°C	22-23	Versare l'impasto in una teglia rettangolare in Pyrex (lunghezza 28 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
Pan di spagna	250g	220°C + 180 W	11-13	Versare l'impasto in una piccola teglia rotonda in Pyrex (diametro 18 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
Base per Flan alla frutta (torta al burro)	400g	220°C + 180 W	17-18	Utilizzare uno stampo piano in Pyrex rotondo (Ø 25 cm). Rivestirlo con carta da forno e versarvi l'impasto. Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo aver lasciato riposare per 20 -30 minuti, decorare con frutta e glassa.
Paste frolle (pasta lievitata farcita)	250 g (5 pezzi)	100 W + 200°C	11-12	Disporre la pasta lievitata in cerchio su carta da forno sul ripiano inferiore. Lasciare libera la parte centrale. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Muffin	400 g (6 pezzi)	180 W + 200°C	14-16	Versare l'impasto nello stampo nero di metallo per muffin. Collocare i muffin sul ripiano inferiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 5 minuti.
Brownies	650g	180 W + 200°C	20-22	Versare l'impasto in una teglia rettangolare in Pyrex. Collocare i brownies sul ripiano inferiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.

Guida alla cottura in modalità convezione per alimenti surgelati tipo panini, pane e dolci.

Preriscaldare il forno in modalità convezione con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min)	Istruzioni
Panini (pronti per la cottura)	6 pezzi (ognuno circa 50 g)	180 W + 200°C	6-7	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
Panini (precotti)	6 pezzi (ognuno circa 50 g)	180 W + 200°C	6½-7½	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
Croissant (pronti per la cottura)	4 pezzi (ognuno circa 50 g)	180 W + 200°C	4-5	Collocare i croissant sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Baguette/Pane all'aglio (precotto)	200-250 g (1 pezzo)	180 W + 200°C	9-10	Disporre la baguette surgelata su carta da forno sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Baguette imbottite (per es. con pomodoro, formaggio, prosciutto ecc…)	250 g (2 pezzi)	450 W + 200°C	6-7	Collocare 2 baguette surgelate una accanto all'altra sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Torta (già pronta con farcitura di frutta)	400-500 g	180 W +180°C senza preriscaldamento	8-10	Collocare la torta su carta da forno. Posizionare una torta di piccole dimensioni sul ripiano inferiore; se la torta è di dimensioni maggiori posizionarla sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 15-30 minuti. Suggerimento: Lasciare riposare la torta in forno e servire calda.
Paste sfoglie (impasto crudo farcito)	250 g (5-6 pezzi)	180 W +220°C	10-11	Collocare le paste su carta da forno sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

Guida alla cottura in modalità convezione di pizza, pasta, patatine e crocchette

Preriscaldare il forno in modalità convezione con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min)	Istruzioni
Pizza (precotta)	300-400 g	600 W +250°C	12-14	Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
2 baguette imbottite (precotte)	2 x 125 g	300 W +220°C	10-12	Posizionare due baguette sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Lasagne, cannelloni	400 g	450 W + 200°C	20-22	Deporre gli alimenti su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciarli nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare le lasagne surgelate sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin (maccheroni, tortellini)	400 g	450 W + 200°C	18-20	Deporre gli alimenti su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciarli nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare il gratin surgelato sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Crocchette (snack di patate)	500 g	180 W +250°C	16-18	Collocare le crocchette sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1-2 minuti.

IT

Guida all'uso della funzione Grill-Convezione con carni e alimenti surgelati

Preriscaldare il forno con la funzione di preriscaldamento automatico fino a raggiungere la temperatura desiderata.
Quando si utilizza la combinazione grill-convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Non toccare il riscaldatore dopo la cottura. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo dal forno.

Alimento	Porzione	Modalità grill+conv. (min.)	Tempo (min.)	Istruzioni
Pane surgelato con farcitura	250 g	220°C	15-17	Collocare le fette di pane surgelato con farcitura (ad esempio pomodoro, formaggio, prosciutto, ecc.) una accanto all'altra sul ripiano inferiore.
Pizza surgelata	400 g	220°C	13-15	Collocare la pizza surgelata sul ripiano inferiore.
Involtini primavera surgelati	2 x 150 g	250°C	22-25	Collocare gli involtini primavera uno accanto all'altro sul ripiano inferiore.
Crocchette di patate surgelate	250-500g	200°C	17-23	Distribuire uniformemente le crocchette di patate sul ripiano inferiore. Girarle dopo 2/3 del tempo di cottura.
Petti d'anatra arrosto	300-400 g	200°C	30-35	Speziare e/o marinare il petto d'anatra. Collocarlo con il lato della pelle rivolto verso l'alto in un piatto in ceramica o in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.

Guida all'uso della funzione di cottura a vapore con verdure o frutta

Versare 500 ml di acqua fredda nel contenitore di forma quadrata per la cottura a vapore. Collocare il vassoio in acciaio inossidabile nel recipiente, aggiungere le verdure e ricoprire con il coperchio quadrato in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente sulla piastra girevole. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento. Per cuocere fette sottili o piccole quantità di cibo, ridurre il tempo di cottura. Per cuocere quantità maggiori di cibo o fette particolarmente grandi, aumentare il tempo di cottura.
Quando si effettua la cottura a vapore, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Acqua fredda (ml)	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Broccoli, tagliati a fette	400g	500ml	900 W	12-18	Lavare e mondare i broccoli. Tagliarli a fette di uguali dimensioni. Disporli uniformemente sul vassoio per cottura a vapore.
Cavoletti di Bruxelles	400g	500ml	900 W	15-20	Lavare e mondare i broccoli. Tagliarli a fette di uguali dimensioni. Disporli uniformemente sul vassoio per cottura a vapore.
Cavoli	800g	500ml	900 W	25-30	Tagliare il cavolo in quattro parti. Disporre i pezzi sul vassoio per cottura a vapore.
Carote	400g	500ml	900 W	15-20	Pulire e mondare le carote e tagliarle a fettine. Disporre le fette sul vassoio per cottura a vapore.
Cavolfiore, intero	600g	500ml	900 W	20-25	Pulire il cavolfiore e disporlo sul vassoio per cottura a vapore.
Pannocchie di granoturco	400g (2 pezzi)	500ml	900 W	23-28	Pulire e lavare le pannocchie. Disporle una accanto all'altra sul vassoio per cottura a vapore.
Zucchine	400g	500ml	900 W	10-15	Pulire le zucchine e tagliarle a fette. Disporle uniformemente sul vassoio per cottura a vapore.
Verdure miste surgelate	400g	500ml	900 W	18-23	Disporre uniformemente sul vassoio per cottura a vapore in acciaio inossidabile le verdure miste surgelate (-18°ýC), ad esempio broccoli, cavolfiori, carote a fette.
Patate (piccole)	500g	500ml	900 W	18-23	Sbucciare e lavare le patate e forarle con una forchetta. Disporre uniformemente le patate intere sul vassoio per cottura a vapore.
Mele	800g (4 mele)	500ml	900 W	18-23	Pulire le mele e togliere il torsolo. Collocarle una accanto all'altra sul vassoio per cottura a vapore.
Pere	800g (4 mele)	500ml	900 W	20-25	Pulire e sbucciare le pere, quindi togliere il torsolo. Disporle una accanto all'altra sul vassoio per cottura a vapore. È possibile aggiungere all'acqua spezie come cannella o chiodi di garofano.

Guida all'uso della funzione di cottura a vapore con uova, pesce e pollame

Versare 500 ml di acqua fredda nel contenitore di forma quadrata per la cottura a vapore. Collocare il vassoio in acciaio inossidabile nel recipiente, aggiungere gli alimenti e ricoprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente sulla piastra girevole.
Quando si effettua la cottura a vapore, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Acqua fredda (ml)	Istruzioni
Uova, sode	4-6 uova	900 W	15-20	500ml	Forare 4-6 uova fresche e inserirle nelle piccole cavità del vassoio per cottura a vapore.
Gamberoni	250 g (5-6 pezzi)	900 W	10-15	500ml	Spruzzare i gamberoni con due cucchiai di succo di limone. Disporli uniformemente sul vassoio per cottura a vapore.
Filetti di pesce (merluzzo, scorfano)	500 g (2-3 pezzi)	900 W	12-17	500ml	Spruzzare i filetti di pesce con 1-2 cucchiai di succo di limone, quindi aggiungere erbe e spezie (ad esempio rosmarino). Disporre i filetti uniformemente sul vassoio per cottura a vapore.
Pesce intero	300 g (2 pesci)	900 W	15-20	500ml	Pulire e sciacquare il pesce, ad esempio trote. Incidere la pelle in tre punti con un coltello. Disporre il pesce diagonalmente sul vassoio per cottura a vapore. Aggiungere erbe, spezie e 1-2 cucchiai di succo di limone.
Filetti di petto di pollo	400 g (2 filetti)	900 W	20-25	500ml	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Disporli uno accanto all'altro sul vassoio per cottura a vapore.
Pezzi di pollo (con ossa)	400 g (5 pezzi)	900 W	25-30	500ml	Pulire e sciacquare i pezzi di pollo e aggiungere le spezie. Collocare i pezzi di pollo uno accanto all'altro sul vassoio per cottura a vapore.

Guida all'uso della funzione di cottura a vapore per cottura su due livelli

Versare 500 ml di acqua fredda nel contenitore di forma quadrata per la cottura a vapore. Disporre il vassoio nel recipiente e aggiungere il pesce o il pollo.
Collocare il vassoio in plastica per la cottura a vapore su due livelli sopra il vassoio in acciaio inossidabile e aggiungere le verdure.
Coprire con il coperchio quadrato in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente sulla piastra girevole.
Quando si effettua la cottura a vapore, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Acqua fredda (ml)	Istruzioni
Filetti di salmone e zucchine	300 g più 300 g	900 W	10-15	500ml	Pulire e risciacquare i filetti di salmone, spruzzarli con 1-2 cucchiai di limone e aggiungere le spezie. Collocare i filetti di pesce uno accanto all'altro sul vassoio in metallo. Distribuire le zucchine a fette sul vassoio per cottura a vapore in plastica e collocarlo sopra il vassoio per cottura a vapore in acciaio inossidabile.
Petti di pollo e broccoli	300 g più 300 g	900 W	18-23	500ml	Pulire e risciacquare i petti di pollo o di tacchino. Disporli uno accanto all'altro sul vassoio in acciaio. Distribuire i broccoli a pezzi sul vassoio per cottura a vapore in plastica e porre quest'ultimo sopra il vassoio in acciaio inossidabile.

Guida alla cottura (continua)

IT

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

SCIOGLIERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocerla in un recipiente in Pyrex senza coperchio da 3 ½ a 4 ½ minuti a 900 W
fino a quando diventa completamente trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente di vetro
in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-13 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in un vasetto
di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate
con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6 ½-7 ½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliare a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Mescolare più volte durante la cottura. Cuocere per 3 ½ - 4 ½ minuti a 600 W.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Pulizia del forno a microonde

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportelli e relative guarnizioni***
- ***Piastra girevole e anelli della parte girevole***

☛ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.

2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.

3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.

4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

✉ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

✉ Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

✉ Le istruzioni per le cucine economiche, i fornelli e i forni sottolineano che i pulitori a vapore non devono essere utilizzati.

Stoccaggio e riparazione del forno a microonde

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- ***Cardini rotti***
- ***Guarnizioni usurate***
- ***Telaio del forno piegato o deformato***

Le riparazioni devono essere svolte solo da personale qualificato.

☛ Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:
- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

✉ Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.
- **Motivo:** La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

IT

Fonte di alimentazione	230V ~ 50 Hz CA
Consumo di corrente Potenza massima Microonde Grill (elemento di riscaldamento) Convezione (elemento di riscaldamento)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (Lar. x Pro. x Alt.) Esterne Cavità del forno	 556 x 552 x 324 mm 375 x 392 x 251 mm
Volume	37 litri
Peso Netto Spedizione	 24 kg circa 28 kg circa • CE1350 • CE1351T 29 kg circa • CE1352M • CE1353F

Nota

Nota

SAMSUNG
ELECTRONICS